



MENU

de Noël

5 GÄNGE - CHF 122

Nüsslissalat

mit Baumnuss-Dressing, gehacktem Ei und Kürbiskernen 16

BIO Rauchlachs

mit süssen Dill-Senf dazu Brioche-Toast und Meerrettichschaum 22

Weisse Tomatensuppe

mit Kerbel-Schlagrahm und Croûtons 14



Schweizer Kalbs-Nierstück im Heu niedergegart

mit Morchelrahmsauce und weissen Champignons, dazu roten Karotten und Schupfbällchen 54



Duo von Birnensorbet und Zimtglace mit Vanille-Sabayone 16



MENU

de Noël

5 COURSES - CHF 122

Lamb's Lettuce salad

with walnut dressing, chopped egg and pumpkin seeds 16

BIO smoked salmon

with sweet dill mustard, brioche toast and horseradish foam 22

White tomato soup

with chervil whipped cream and croûtons 14



Swiss veal tenderloin, cooked in hay

with morel cream sauce and white mushrooms, red carrots and "Schupfbällchen" 54



Duo of pear sorbet and cinnamon ice cream with vanilla sabayon 16